

Crème au vieux Cheddar fermier



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



Ingrédients

250 g de [fromage Cheddar](#) râpé
60 g beurre
30 g farine
1 gousse d'ail
1 l lait
1 dl crème surette
ou
1/4 l vin blanc
2 jaunes d'oeufs
sel, cayenne,
muscade

Préparation

Séparez les jaunes d'oeufs des blancs d'oeufs. Dans la terrine, travaillez à la spatule le fromage, la farine et le beurre dans une tasse de lait. A part, dissolvez à chaud la crème dans le lait avec l'ail et les épices. Mélangez cet appareil au précédent en agitant vivement au fond. Laissez cuire 10 minutes à feu doux. Hors du feu, ajoutez les jaunes d'oeufs en continuant de battre rapidement. Au dernier moment, ajoutez le vin blanc (mais la crème acide se marie mieux à l'ensemble ou encore un jus de citron étendu d'eau).